

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Teh cair manis merupakan salah satu jenis produk minuman teh yang diperoleh dengan cara mengekstrak daun teh melati (*Camellia sinensis*) dengan air panas selama waktu tertentu kemudian dicampur dengan sirup gula sebagai pemanisnya. Larutan teh cair manis yang telah disterilisasi kemudian dikemas dengan keadaan steril dalam kemasan Tetra Pak volume 250 mL yang telah disterilkan.

Produk teh cair manis merupakan produk minuman yang rawan terhadap kontaminasi dari mikroorganisme karena kandungan air dan nutrisi produk yang sangat tinggi. Produk minuman teh mudah mengalami kerusakan (basi) jika selama proses dan pengemasan tidak dilakukan dengan aseptis sehingga memungkinkan tumbuhnya mikroba pembusuk. Selain itu, produk teh cair manis yang akan diproduksi tidak menggunakan bahan pengawet sehingga diperlukan penanganan produk yang tepat untuk menghindari resiko produk terkontaminasi. Oleh karena itu diperlukan pengendalian kualitas terhadap produk teh cair manis yang dihasilkan sehingga dihasilkan produk yang aman hingga sampai ke tangan konsumen.

Mutu produk teh cair manis tidak dapat dijamin hanya berdasarkan hasil uji akhir di laboratorium. Namun harus diawasi sejak dari pengadaan bahan baku, penanganan dan pengolahan, hingga sampai ke tangan konsumen akhir. Produk pangan yang aman untuk dikonsumsi dapat diperoleh dari bahan baku dan bahan pengemas yang baik, ditangani, diolah, dan didistribusikan secara baik dan benar.

Menurut Winarno (2004), penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) atau dikenal dengan analisis bahaya dan penentuan

titik kritis merupakan upaya yang dilakukan untuk melindungi masyarakat dari kemungkinan penyebaran bahaya yang terkandung dalam bahan pangan. HACCP adalah suatu sistem pengendalian proses produksi yang didesain untuk mengidentifikasi berbagai bahaya yang mungkin terjadi selama penanganan atau pengolahan, menilai resiko yang terkait dan menentukan kegiatan dimana prosedur pencegahan, pengendalian atau penghilangan akan berhasil guna sampai dengan tingkat yang memenuhi persyaratan kesehatan dalam produksi makanan dan minuman.

HACCP dapat diterapkan pada seluruh rantai pangan dari produk primer sampai pada konsumsi akhir dan penerapannya harus berdasarkan bukti secara ilmiah terhadap resiko kesehatan manusia. Selain meningkatkan keamanan pangan, penerapan HACCP dapat memberikan keuntungan lain yang penting yaitu dapat membantu inspeksi oleh lembaga yang berwenang dan memajukan perdagangan internasional melalui peningkatan kepercayaan keamanan pangan (SNI 01-4852-1998).

Sistem HACCP bukan merupakan sistem jaminan keamanan pangan yang *zero-risk* atau tanpa resiko, tetapi dirancang untuk meminimumkan resiko bahaya keamanan pangan. Sistem HACCP juga dianggap sebagai alat manajemen yang digunakan untuk memproteksi rantai pasokan pangan dan proses produksi terhadap kontaminasi bahaya-bahaya mikrobiologis, kimia dan fisik. Maka dari itu, salah satu cara untuk menghasilkan produk teh cair manis yang aman dan bermutu baik adalah dengan penerapan HACCP pada pabrik pengolahan teh cair manis.

1.2. Tujuan Penulisan

Penulisan Makalah Komprehensif ini bertujuan untuk merancang penerapan sistem HACCP pada pabrik pengolahan teh cair manis dalam kemasan Tetra Pak dengan kapasitas produksi 67.500 L/hari.